

Nuestro Chef Antonio Conejero les recomienda optar por uno de nuestro menús.

Estos menús se servirán por mesas completas y eligiendo el mismo menú para todos los comensales de la mesa.

**Menú gastronómico, compuesto de cinco platos** \*\* 36,00€  
(Duración del menú: 1:15 horas aproximadamente)

Salmorejo con helado de aceite de oliva

Tataki de presa ibérica

Ravioli de calabaza y gorgonzola

Vieiras a la parrilla con salsa romesco

Sopa de chocolate blanco con helado de yogur y amaretto

*\*\* El servicio del carro de queso no está incluido en el menú gastronómico*

**Menú del Chef compuesto de seis platos** 38,80 €  
(Duración del menú: 1:30 horas aproximadamente)

Carpaccio de gambas

Huevo a baja temperatura con pulpo y aceite de trufa

Bacalao con tomate y gratinado de ajetes

Pechuga de pollo campero a baja temperatura con puré de patata y salsa de oporto

Una porción de queso a elegir o sorbete

Coulant de chocolate con helado de vainilla

**Menú degustación compuesto de ocho platos** 48,80 €  
(Duración del menú: 2 horas aproximadamente)

Bombón de foie envuelto en cobre con pan de especias

Ajo blanco malagueño con granizado de tinto

Galleta de cola de toro

Burrito de gambón

Lomo de lubina al horno con humo de berenjena y setas

Presa ibérica

Una porción de queso a elegir o sorbete

Maceta de tocino de cielo de naranja y “tierra” de chocolate

The Chef Antonio Conejero recommends you to have one of the following menus.

The same menu will be served to the whole table.

**Tasting Menu, composed of five courses\*\*** **36,00 €**  
(About an hour)

Salmorejo with olive oil ice-cream  
Iberian pork tataki  
Pumpkin and gorgonzola ravioli  
Grilled Scallops with Romesco Sauce  
White chocolate with yoghurt ice-cream and amaretto

\*\* Cheese from the trolley is not included in this menu.

**Chef's Menu, composed of six courses** **38,80 €**  
(About an hour and a half)

Prawn carpaccio  
Egg at low temperature with octopus and truffle olive oil  
Cod with tomato sauce  
Breast of chicken at low temperature with mashed potatoes and oporto sauce  
1 portion of cheese or sorbet  
Chocolate coulant with vanilla ice-cream

**Degustation Menu, composed of eight courses** **48,80 €**  
(About two hours)

Terrine of foie gras  
Ajo Blanco Malagueño, cold Soup with Almond, Iced red wine  
Bull's tail sandwich  
Burrito, flour tortilla filled with prawn and caramelized onions  
Baked sea bass fillet with roasted eggplant hummus and mushrooms  
Iberico pork "presa"  
1 portion of cheese or sorbet  
Flowerpot Orange cream and Chocolate "Soil"

RESTAURANTE



Pieza de pan <i>Piece of bread</i>	1,00 €
Aceite de oliva virgen extra <i>Extra virgin olive oil</i>	0,75 €
Aceitunas <i>Olivas</i>	1,00 €
Servicio de queso (precio según tipo de queso) <i>Portion of cheese from the trolley</i>	2,90 €, 3,50 €, 5,00 €

---

**TAPAS**

Bolsitas rellenas de queso y gambas <i>Fillo pastry with cheese and prawns</i>	4,60 €
Carpaccio de gamba con frutos secos <i>Prawn carpaccio with nuts</i>	5,50 €
Bombón de foie envuelto en cobre <i>Terrine of Foie gras</i>	4,60 €
Galleta de cola de toro <i>Bull's tail sandwich</i>	4,60 €

RESTAURANTE



**ENTRADAS - STARTERS**

---

- ★ Ajo blanco malagueño con Granizado de Tinto y Frutas 10,50 €  
*Ajo Blanco Malagueño, cold soup with almond, iced red wine and fruit*
- Salmorejo con helado de aceite de oliva 10,50 €  
*Salmorejo with olive oil ice-cream*
- ★ Huevo a Baja temperatura con Pulpo y Trufa 10,50 €  
*Egg at Low temperature with Octopus and Truffle*

**ENTRADAS para compartir - STARTERS to share**

---

- Ensalada templada de judías verdes, tomate y burrata 11,95 €  
*Green beans salad with tomato and burrata*
- Croquetas Caseras 10,00 €  
*Homemade Croquettes*
- ★ Tataki de Cerdo Ibérico 13,50 €  
*Iberian Pork Tataki*
- Raviolis de gorgonzola y calabaza asada 15,50 €  
*Pumpkin and gorgonzola ravioli*
- Canelones rellenos de Setas 16,75 €  
*Mushroom Cannelloni*

RESTAURANTE



**PESCADO - FISH**

---

Sopa de Fideos con Huevo escalfado y Langostinos 18,90 €

*Noodles Soup with Poached egg and Prawns*

★ Lomo de Bacalao a baja temperatura con Tomate y gratinado de ajetes 21,90 €  
*Cod at low temperature with Tomato and garlic*

Vieiras a la Parrilla con salsa Romesco 19,90 €

*Grilled Scallops with Romesco Sauce*

Lomo de lubina al horno con humo de berenjena y setas 22,00 €

*Baked sea bass fillet with roasted eggplant hummus and mushrooms*

**CARNE - MEAT**

---

Pechuga de pollo campero con puré de patata y salsa de oporto 16,75 €

*Breast of chicken with mashed potatoes and oporto sauce*

★ Canelones de carrillera ibérica 18,75 €  
*Iberian pork Cannelloni*

★ Presa Ibérica con Migas 19,90 €  
*Iberian Pork with migas*

Cochinillo asado 22,75 €

*Roast Suckling Pig*

Foie Asado 22,00 €

*Roast Foie-Gras*

Solomillo de ternera con foie (todo un clásico) 24,00 €

*Beef sirloin with foie-gras*

RESTAURANTE



**POSTRES - DESSERTS**

Tarta de manzana caliente <i>Warm apple cake</i>	5,75 €
★ Maceta de tocinillo de cielo de naranja y tierra de chocolate (no te lo pierdas) <i>Flowerpot Orange cream and Chocolate “Soil”</i>	5,75 €
Sopa fría de maracuyá, sorbete y frutas naturales <i>Cold passion fruit soup, sorbet and fresh fruit</i>	5,75 €
Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla <i>Chocolate Coulant with Vanilla Ice-cream (10 minutes)</i>	5,75 €
Chocolate Blanco con Helado de Yogur y Amaretto <i>White Chocolate with Yoghurt ice –cream and Amaretto</i>	5,75 €
Degustación de Helados (dos sabores) <i>Variety of Ice-creams</i>	4,60 €